

旧时光里的枫亭味

□李新真

转眼又近岁末。每逢年关将至,那根被岁月掩埋的心弦总会悄然颤动,泛起层层涟漪。

可不是,年,是生命的逗号,在人生篇章中,谁也绕不开这枚意味深长的停顿。正因为有它,平凡的日子才有了仪式感,奔忙的人生才得以驻足回望,梳理过往的酸痛,蓄力未来的旅程。

标下这逗号时,往事便如潮水般漫上心头。你会想起走过的路,跨过的坎,遇见的人。想起艰难时那束温暖人心的光,顺境时闯进生活的那道暗沟;想起人性的高山巍峨,也记得人性的泥沼幽深。那些温暖,让你相信人间值得;那些凉薄,也让你叹息世相如霜。

老屋藏在兴化府罗巷里深处,因幼年失怙,我家生计维艰。我们吃过龙眼核磨粉的汤粥,那苦涩的味道,留在舌尖从未淡去。过年迎春,能吃上地瓜干馅的青团,对我们来说已是珍馐。

可那清贫的年关,也藏着最暖的相守。奶奶在柴火灶旁的炊烟中忙碌,年夜饭虽清淡,却满是家的味道。我攥着母亲给的一元压岁钱,睡得格外香甜。年初一清晨,奶奶便笑着收走那张皱巴巴的纸币,轻声安慰:“留着缴学费,将来你上了大学,还怕没钱,往后过年,也能吃上山珍海味!”

如今,山珍海味早已寻常,她却再也尝不到了。后来,我们走进“社会大学”,下田辛勤劳作,跋涉崎岖山路砍柴。山里的年,寒雾笼罩,整个山村连房旁的树木与菜地都结着冰花。腊月里,我跟着社员们来到溪边,洗涤春耕要用的塑料薄膜,那刺骨的寒流,冻得人指尖发麻,冷意直钻心底。

每逢佳节倍思亲。北风呼啸的除夕夜,我守在大队畜牧场,陪伴我的只有隔壁猪圈里数十头好吃懒做的“猪八戒”,还有一盏摇曳的孤灯。思乡的凄凉深入骨髓,那年的逗号,是命运装神弄鬼的怪脸,也是我咬牙挺住的倔强。

多亏改革开放的东风,吹散神州大地的阴霾。我跨进新闻单位,一串串奔波的脚步,便成了中年的

生命的逗号

□陈建平

逗号。除夕之夜,我常走进福利院、儿童村、收容站,或是木兰溪桥梁工地,夜深返家时,年夜饭早已冰凉,心里却滚烫滚烫。

人情难禁,年节最动心。难忘我在莆田儿童村标记的那枚温暖逗号。2003年除夕,我走进秦小晴的6号家庭,这位来自黑龙江的志愿者妈妈,与8位孤儿儿女“围炉”守岁。饭后,小女儿许润润把一幅自描年画送给亲爱的“妈妈”——画里有漂亮的房子,生机勃勃的绿树鲜花,还有一群小淘气甜甜的笑脸,那是人间最纯粹的团圆。

2007年除夕,我走进2号之家,看到“女儿”夹起菜,轻轻递进志愿者妈妈林春梅的嘴里,爱在无声中流淌,那份温暖,至今难以言表。2011年除夕,我又亲历了9号之家的“家庭春晚”,孩子们与志愿者妈妈郑秀红一起吹拉弹唱,琴声与笑语交织,暖透了整个寒冬。

暮年的逗号,标下了挽留时光的丰盈。我寻到了写作的乐趣,结交了一批志同道合的朋友,琢磨着老去的优雅,标记下对年轮的思考,也珍藏着远方近邻的问候。

春梦秋云,夏雨冬霜,流年不觉暗中偷换。又到了标记逗号的年关。女儿买来一盆绿色兰花,色调素朴却清气袭人,让我恍然看见童年老屋的小院——当年奶奶也种了一盆茉莉花,年复一年,开得热烈,那是她对芬芳生活的期盼,也是她心底最柔软的念想。可当年亲我爱我的奶奶,还有艰辛维持生计的娘亲,却去了遥远的天边,再也回不来了。

每近年节,想起往昔的清贫,想起当年与她们相濡以沫的亲情,想起那种母鸡呵护小鸡般的温馨,心中便涌起难以释怀的悲怆,怀念如漫山遍野的芦苇,绵延不绝。但愿她们在天国,也能标记下幸福的逗号,过个平安吉祥的年。

年复一年,逗号叠加。岁月的年轮滚滚向前,带走了许多美好。但我始终相信,我们的社会,终究在向着文明进步;聪慧的人类,依然在向着真善美靠拢。因此,这枚逗号,或标得充满憧憬,饱含真诚。



古街悠悠,巷弄深深,大红灯笼的光映照在斑驳的灰墙上,静静地流淌着年的气息。

踩着青石板路,从北门街到兰友街再拐进学士街,沿着古老的街市徐徐而行。腊月的风里裹着各种糕饼的甜香,从街的这头飘到街的那头。沿街的老店早已支起摊子忙活起来,马炮、麻花、大油饼、绿豆饼、花生豆,还有枫亭糕,琳琅满目,次第登场,满街的人间烟火,无不透着年的味道。

最吸引眼球的是学士街那摆得高高的枫亭糕,每家店铺一色红袋子包装,样儿十分讨喜。枫亭糕夹着花生碎、芝麻与白糖,咬一口,松软香甜便在唇齿间散开,这老枫亭的味道愈发让人回味无穷。枫亭糕是莆田市第二批市级非物质文化遗产,是枫亭糕点的金字招牌,更是糕点爱好者的宠儿。不少外地人慕名而来,临走时总要捎上几包当作伴手礼,欢欢喜喜地把这份香甜带回家。

这份独属于枫亭古镇的味道,勾起了我心底最深处的旧时光。在我的记忆里,除了这人人皆知的枫亭糕外,老家的白糕,更是我刻在骨子里的故乡情。

流连间,我毫不犹豫地买了芝麻、白糖、冬瓜条、花生碎等馅料,踩着欢快的步伐往老家去……

果不其然,阿嫂她们正在起火蒸白糕呢。只见阿嫂一手托着一副老式白糕模具,一手拿着一把老式尺子,熟练地打着白糕;儿媳妇在灶下添柴烧水,静静地等候着阿嫂的杰作。

在老家众多的美食甜品里,我对白糕情有独钟。眼前这情景、这画面,于我而言,是那么熟悉,又是那么遥远。很多时候,某种记忆总会在不经意间被勾起,恰如此刻。童年的记忆犹如一本线装的漫画书,定格在那些早已泛黄的画面里,挥之不去。

白糕。石臼。母亲。我。熟悉的场景,是儿时那一帧帧亲切的画面,是母亲那一个呵护的眼神,是米粒那一场场美丽的蜕变。

小时候,古厝下厅,一石磨、一石臼,算是族人的磨坊。每逢重大节日,这里便热闹起来,大人小孩齐聚一堂,等的等、忙的忙。家长里短,谈天说地,欢声笑语充盈着整个老屋。大人们忙着磨粉,小孩大多是来看热闹、凑趣儿的,偶尔打打下手,乐此不疲。当然,我也不例外。一到打白糕的日子,便紧跟着母亲到磨坊去,看看忙碌的身影穿梭,听听高亢的嗓音一浪胜一浪,想想美味的白糕如何诱人。

等待的心情是焦急的,也是雀跃的。好不容易轮到我们家,我总高兴得手舞足蹈,赶紧帮母亲布好阵:一方凳、一扫帚、一筛网、一簸箕,家什一一摆妥。这时,母亲把浸泡过的米倒进石臼槽里,然后抬起石锤捶打。小米粒上蹿下跳,不时掉落在石臼面上。我站在旁边,一直用扫帚把它们轻轻扫回白槽里。不知过了多久,小米粒终于温顺下来,母亲便停下石锤,舀出一些放进筛网,一边转动,一边轻拍,细得不能再细的粉末从筛网里漏下,宛如密集的雪片,纷纷扬扬,好看极了。我忍不住伸出小手轻轻一摸,绵绵柔柔的,舒服得很。粗细分离后,母亲又将筛网里剩下的粗米粒倒回白槽,重新捶打,继续过筛,如此循环往复,直到所有米粒都变成细腻的粉末,方可收工。

那时,母亲优美灵巧的筛法,总令我瞠目结舌。我常常伴随母亲的动作,母亲的节奏,鸡啄米似的,一上一下地点着头,头不自觉地摇着头,拨浪鼓似的晃动着,手不

停地学着母亲的样儿挥舞。这种感觉真好,仿佛自己跟母亲一样,可以做得有条不紊。每每看到我这副模样,母亲总是会心一笑。待母亲筛米的当口,我便急不可耐地抓住石锤,拼尽吃奶的气力,想不到石锤竟一动不动。

岁月流逝,石臼边的那些往事,如空中的烟花绽放着。虽然时光一去不复返,但是那些陈年旧事依然清晰地深藏在我的记忆深处。偶尔翻开,不禁哑然失笑。

“我来!我来!”一声清脆的呼叫拉回了我的思绪。好奇心十足的侄女接过阿嫂手中的家什,有板有眼地学着阿嫂的样子,一边询问要领,一边打起白糕来。我忙不迭举起手机,拍下这最美的瞬间。

其实,制作白糕的方法不难,只是工序繁杂一些,较耗时。因此,除了重大节日或嫁娶生子等喜事之外,寻常日子一般很少做。

阿嫂介绍,现在的传统白糕,除了不再用石臼捶打,其余还是从前的老做法:先按两份白米配一份糯米的比例搅拌均匀,浸泡一夜,第二天清晨捞出沥干、磨成粉;接着放入一定量的白糖,在簸箕上慢慢拌匀;再拿出模具,铺上米粉,用尺子抹平,然后用木盖顶着米筛,将模具里印好的白糕轻轻倒放在米筛上;最后等水烧开,放进锅里蒸五六分钟,便可出锅。

说话间,白糕出炉了。你瞧!娇巧玲珑、温润如玉。再往白糕上蘸点胭脂,顿时,个个白糕晕开梅花般的笑容,白里一点红,更觉得秀色可餐。或许,这是本不喜甜品的我只钟情于白糕的另一个原因吧。

极致的美,挑起我蠢蠢欲动的味蕾,让我忍不住拿起一块尝尝。滚烫的白糕在舌尖上跳舞,舞出了旧时光的滋味。刚出炉的,特别好吃,香喷喷,甜而不腻,柔软有筋道,咀嚼起来别有一番风味。久违的味道——旧时光的、乡愁的味道!此刻,吃在嘴里,甜在心里。

其实,白糕还有另一种家常做法,和枫亭糕大同小异:一层糯米粉,一层馅料,加到想要的厚度为止。馅料差不多是花生碎、芝麻、冬瓜条或是豆沙,放多放少皆因个人的喜好而定。蒸好出锅后,切成小方块或是自己喜欢的形状即可。这种做法比传统正规的白糕简单,吃起来却同样香嫩柔软,富有嚼劲。

我想,无论是枫亭糕,还是白糕,传承的不单单是一种传统的美食文化,更是一种美德,那是勤劳、无私、敦厚和朴实。



枫亭古街年味渐浓 蔡昊 摄

年宵花

□易振环

进入腊月,父亲开始关注果园和房前屋后的红茶花、桃树的花期,以期采摘一束作为岁朝清供,给过年平添喜庆。

岁朝清供指新春佳节点缀居室的清雅物品摆设,有盆景、插花、时令水果、奇石等。当然,多数情况下指鲜花。据说,清供发源于佛像前之插花,最早为香花蔬果,后渐渐发展为包括金石、盆景等可供案头赏玩的雅品。其中的盆景或插花,可理解为现今的年宵花。



郑倩 作

父亲喜欢这种清供由来已久。从我记事起,他总会在年前摘几枝茶花,或桃花,或梅花,用花瓶养在二楼厅堂的案桌上。从用一个废弃的酒瓶,到一个普通的花瓶,插花过年是我家少不了的仪式。说到乡下过年,村里有个约定俗成的分工,男主人主要负责杀鸡宰鸭、贴春联、蒸红团、春糍、做豆腐等活多由家庭主妇完成。除夕前几天,家家户户忙着备年货。父亲除了该负责的活儿外,多了一项“自选动作”——插花。有时遇上亲戚或邻里有喜事,就算再忙,他还是会去找花、插花,年年坚持。

在父亲眼里,清供是主人追求雅致生活的一种缩影。他觉得,房子可以旧,可以陋,但不能俗,毕竟“斯是陋室,惟吾德馨”。

“暮冬岁首百花凋,岁朝清供淡香飘。”我记得家里有个碧绿色的花瓶,颇有年份,具体是哪一年买的不清楚。它高约30厘米,瓶身没有花纹,很普通。每到花朵谢尽,父亲总会清洗花瓶,收好,小心翼翼地藏入抽屉,生怕被人打破。

“梅花香自苦寒来。”若说每月有一种花神,那么腊月的花神,父亲认为是腊梅。他一向心仪腊梅,将腊梅作为自己的最爱,就连微信昵称也取个与梅花相关的词语。或许,这与兰花、竹子和菊花并为四君子有关。传说古代12月,有一种祭祀就叫“蜡”,故农历该月叫腊月。蜡梅开于腊月,因此得名。“蜡”和“腊”字通用,指梅的花瓣形状。腊梅花开五瓣,代表着五福,即幸福、平安、快乐、长寿和健康,也是父亲心中朴素的生活向往。花瓣洁白如雪,花蕊呼之欲出,高洁清雅、坚贞不屈,每一朵都充满了幸福的滋味。此时,花瓣经历一番“寒彻骨”,暗香浮动扑鼻来。亦如日子的酸甜苦辣,你得自己品尝。每次插花,为了获得存留较多花蕾的腊梅,父亲总是想方设法去了解哪里的腊梅吐蕊,开得旺不旺,哪里的茶花开得艳不艳。于是,他特地走几里路向种花的主人讨。他说:“腊梅一开,就快过年了,我得去摘花拿回来插”。

茶花、桃花、腊梅的花期比较长,成了父亲首选的“迎春花”。从腊月到正月,父亲的插花为家里增添了一抹亮色。只要瓶中有水,插上几枝,花香就可以持续一段时间。插花,插梅花,插腊梅,尽管一年一个样,却传递着节日的喜庆气息。这样的岁朝清供香气清雅持久,既可充盈厅堂的简陋,又能增添年味,让屋内春意盎然。红色的茶花姿态绰约,或含苞待放,或花蕾簇拥,次第开放,让四壁空无一物的厅堂多了几分喜气。走进厅堂,你会被馨香吸引,不由自主地目不转睛,寻找花香的源头。当你发现桌案上的插花时,少不了说上两句点赞或认可的话语。有的年份,春节恰逢桃花的花期。一束桃花插在厅堂里,可谓“一瓶桃花满庭春”。只见小花苞逐天变化,如魔术般绽开。粉红色的花瓣娇嫩水灵,晶莹剔透,向你微笑,带来满屋春色。

据说,年宵花的概念来源于20世纪80年代的广东,后来这一叫法流行到全国各地。这几年,随着生活水平的提高,市民在春节前选购年宵花已成时尚。大伙在置办年货的同时,会在室内养腊梅、蝴蝶兰、水仙、金橘等时令花卉。或摆于主厅的几案之上,或插于古瓶之中,年宵花把家里布置一新。这些年宵花寄托了主人对新年的美好向往,让节日有了热闹的气氛。有一年春节,我在套房内养了一盆深紫色的蝴蝶兰,经适当浇水,朵朵俏丽,如翩翩飞舞的蝴蝶。妻说:“买花就是买喜气图吉利,希望来年好运连连。”

辞旧迎新之际,年宵花将亲情的牵挂和对未来的期盼,芬芳成阖家团圆、幸福美满的祝福,让每一个新年都充满温情与生机。

我相信,新年有花,一路生花。年宵花开,美好正来。

锅边糊与煎糍

□陈剑芳

铁锅内壁均匀地泼洒一圈。米浆一触到滚烫的锅壁,“滋啦”一声迅速定型,化作一张乳白色的米皮薄片,稍许时间后,再用锅铲将半熟的米皮刮入汤中。如此两回,再撒上芥蓝菜、豆芽等配料,加入适量的盐、味精等调料,最后加一勺爆香蒜头油起锅。

灶台边,同样架着个小铁锅,里面盛着半锅温热的锅边糊。灶台锅里的锅边糊熟后,立刻被盛至小铁锅里,而不至于在大锅里炖煮过头,影响了口感。而大锅灶火正旺,可以接着准备下一锅,一举两得。小铁锅里的温热锅边糊一掺和,温度立刻降了下来,盛至斗笠碗中,既存有新出锅的火气,又不至于太烫无法下口。

在莆田,吃锅边糊搭配油条,可以说是经典的早餐组合。盖着锅边的锅边糊顺着碗沿滑溜进嘴里,汤清味鲜米香浓郁,锅边成片滑嫩带弹,芥蓝菜清脆爽,整体风味简朴却能凸显食材本味。油条放进嘴里一咬,油香酥脆的口感瞬间在舌尖炸开;抑或往糊里一泡,吸饱了汤汁,又成了外软里脆的绝妙口感。嗦一口糊咬一截油条,美好的一天就从满足口腹之欲开始。

后来,老店又添了新生意——煎糍。老板在隔着天井的大厅新设几张桌椅,专门用来招待吃煎糍的客人,颇有点现在“网红小雅座”的韵味。每次闻着喷香的煎糍,寄于学生的囊中羞涩,脑袋里从来不敢进出“品尝一下”的念头。

那些关于旧时滋味的记忆,似乎还带着温度,在脑海里翻腾。就在这时,一股熟悉的焦香从灶台那边飘来——是煎糍起锅了。这香气像一双无形的手,猛然间把我拽回顶灶街的这间小店。这次,我点了锅边糊与煎糍的搭配。

我总觉得,莆田煎糍的灵魂,就是那一口清甜的南瓜

丝。师傅先将铁锅放在炉火上预热,待锅面微热时,倒入适量食用油,转动锅体,让食用油均匀润满锅面。待油温升至六成热,用饭勺舀入预先调制好混有切短南瓜丝、韭菜及豆芽的米浆,并用铲子将其轻轻摊开摊薄。待米浆两面都煎成金黄色后,即可起锅装盘。煎糍一口咬下,外皮酥脆,内里软嫩,伴有南瓜的清甜以及韭菜的鲜香,是藏在味蕾深处家的滋味。

小时候,家住北洋平原的我,一日三餐几乎顿顿都是稀饭。母亲为了给我换换口味,总会忙里偷闲,做些喷香的煎糍解解馋。她会特地多煮一些午饭,并将大米浸泡数小时。临近傍晚,再将浸泡好的稻米和中午留下的剩饭,分别用陶罐和汤盆装着,送到村里的磨坊打浆。米浆要分两份打,一份是纯糯米磨的,用来煮顺滑的锅边糊;另一份混了剩饭,质地更醇厚,正是煎糍的专属原料。那时母亲在灶台边忙活,我也凑在灶口帮忙添火。火苗舔舐着锅底,映得我的脸暖融融的。不多时,锅里的米香、菜香混着油香,渐渐在厨房里弥漫开来。那个时候,母亲总会从锅中趁热铲出一小碟刚煎好的糍块,递到我的手里,笑着让我坐在灶口趁热尝鲜。母亲的煎糍及锅边糊,不过是简单加了些青菜,但对于整日稀饭、零食稀罕的我来说,已然是舌尖上的莫大满足。

岁月流转中,锅边糊与煎糍的香气始终萦绕不散,成为连接过去与现在的味觉纽带。无论是街头巷尾的老字号,还是母亲亲手煎制的家常滋味,都承载着莆田人对生活的热爱与执着。锅边糊的顺滑鲜醇与煎糍的酥脆清甜,这些藏在烟火里的滋味,早已刻进莆田人的骨子里,成为乡愁最温暖的注脚。

“潮起三湾”文学采风活动在蔡襄故里启幕

1月31日上午,蔡襄故里枫亭迎来了一场文学盛会,由莆田市文联、湄洲日报社、莆田市作家协会、莆田物流与港口协会联合主办的“潮起三湾”大型文学采风活动在这里拉开帷幕,来自莆田市文学界、新闻界的作家、记者以及相关单位的领导嘉宾齐聚这座千年海丝古镇,共同开启为期一年的海洋文学之旅。

枫亭是仙游唯一的一湾沿海乡镇,拥有近5公里海岸线,是古代海上丝绸之路的重要节点。千年古港遗韵犹存,如今更是项目大镇、产业重镇,前沿产业蓬勃发展,呈现出古今交融、潮起浪涌的生动局面。当天,采风团先后走访蔡襄文化园、宋韵千年古街、塔山山文化公园、滨海工贸文旅旅带及枫慈溪、赤湖蕉溪文旅融合带,行程设计紧密围绕海洋文化主线,涵盖历史遗迹、民间习俗、产业发展等多个维度。作家们通过富有深度的现场观察,挖掘蔡襄文化在当代的深刻内涵,探寻海丝贸易如何造就古镇繁荣,用心用情讲好新时代的枫亭故事。

接下来,“潮起三湾”大型文学采风活动将组织作家访湄洲湾、平海湾、兴化湾海岸线,由南向北深入走访、采风、创作,探寻莆田深厚的海洋文化,用文字记录莆田海洋经济发展与港口建设的新篇章,为莆田向海图强、发展临港产业的壮阔进程留存鲜活、生动的文学档案。

晓谈